



Le Basilic

MENU DE MARS

ENTRÉES

- 1000 feuilles croustillant de foie gras cuit dans sa graisse, confit de côtes peures, brioche (sup 5€)
- Bagel maison, tartare de truites saumonées et fumées de la commanderie 7, crème à l'aneth
- Bouillon thaï, ravioli de scampis, coriandre, citronnelle, gingembre
- Croquette d'effiloché de porc, espuma d'époisses, légumes croquants
- Pastilla de volaille aux épices douces, salade de chou et carotte en aigre doux

PLATS

- Tête de veau à la Française, sauce ravigote, pomme vapeur
- Sécreto de porc Ibérique, petite potée au chou, gros lardons cuit basse température
- Dos de skrey, condiment cerfeuil citron confit, galette croustillant de risotto velouté au citron vert (sup 3€)
- Filet pur de bœuf basse température, oignons farcis de joue braisée, purée de pannais, sauce au « noir de Katz »
- Entrecôte Irlandaise (sup 2€) sauce au choix : (sup 2,5€) poivre noir crème, champignons crème, crème de truffes

DESSERTS

- Cheese cake au miel, glace au thym
- Mélo cake à notre façon, oranges sanguines, glace chocolat au lait
- Chou-fleur, poire, chocolat blanc
- Café Liégeois au Peket
- Assiette de fromages (sup 5€)

FORMULES

3 Services	43€
Entrée + plat	39€
Plat + dessert	35€
Plat unique	28€
All in (3 services, apéritif, sélection de vins, carafe d'eau, café ou thé)	69€